



Besuc al forn amb patates i tomàquets

Ingredients per a 4 persones

- 1 besuc gran
- 3 patates
- 1 porro
- 4 tomàquets de penjar
- 6 grans d'all
- 1/2 llimona
- Oli d'oliva verge
- 300 mL de brou de peix
- 1 got de vi blanc
- Sal iodada
- Pebre negre molt
- pebre vermell dolç
- Julivert fresc
- Orenga



Elaboració

1. Es preescalfa el forn a 160 °C.
2. Es renten i es pelen les patates i es tallen a rodanxes grosses.
3. En una safata de forn es posa un raig d'oli, les rodanxes de patata i un polsim de sal i pebre.
4. Es renta i es talla el porro en juliana i es col·loca a sobre de les patates.
5. Es netegen els tomàquets i s'afegeixen també a la safata. Es rega de nou amb un rajolí d'oli.
6. Es pelen els alls i es piquen juntament amb el julivert. Tot junt, s'escampa per sobre de la safata i s'hi afegeix una mica de pebre vermell dolç.
7. Es posa a coure la safata dins del forn durant uns 15 minuts.
8. Es neteja el besuc i es salpebra per les dues bandes. També se li fan un parell de talls per marcar les porcions i es col·loquen unes rodanxes de llimona dins de cada tall i dins del peix.
9. Quan les patates són una mica cuites, se'ls tira per sobre un bon raig de vi blanc i es deixa coure 5 minuts més. Llavors, s'hi incorpora un raig de brou de peix i el besuc a sobre, tot regat amb una mica d'oli.
10. Es puja la temperatura del forn a 190 °C i es deixa coure uns altres 15 minuts més.
11. Quan falten 5 minuts es pot posar el forn en modalitat "grill" per a que el besuc quedi ben daurat i s'hi afegeix una mica d'orenga. Bon profit!